

RIED ROSENGARTEN TRAISENTAL_{DAC} GRÜNER VELTLINER 2025



HERKUNFT	Ried Rosengarten, Wagram/Traisen, Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC, Riedenwein, Bio
ANALYSE	Alkohol: 13,0 %vol Säure: 5,3 g/L Restzucker: 4,1 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026-2034
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565166131
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565660929

LAGE	Die Ried Rosengarten liegt in Wagram o. d. Traisen. Die Lage ist sehr luftig und nach Süden und Osten exponiert. Auf dem Konglomerat-Muttergestein gibt es mächtige, sandige Lössanwehungen. Der Boden mit seinem prägenden, hohen Kalkanteil, und das entsprechende Mikroklima führen zu sowohl fruchtigen dichten Weinen, als auch zu Würze und Mineralität.
VINIFIKATION	Selektive Handlese der alten Reben Anfang Oktober 2025, schonend gerebelt, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, schonende Gärung im Stahltank für ca. 3 Wochen, Lagerung im Stahltank für 5 Monate. Abfüllung im März 2026.
KOSTNOTIZ	Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feinwürzig, etwas Anis und Tabak, gelbe Tropenfrucht, zart nach Ananas, ein Hauch von Grapefruit. Komplex, saftig, elegante Textur, zarte Fruchtsüße im Kern, integrierte Säure, balanciert bleibt haften, bereits antrinkbar, ein stoffiger Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 9–12°C
SPEISENEMPFEHLUNG	Begleitet wunderbar aromatische Gerichte und verleiht ihnen Frische von frühlingshaften Nudelgerichten mit Bärlauch oder Pilzen bis zu hellem Geflügel, Reisfleisch oder Erdäpfelgulasch.
AUSZEICHNUNGEN	2. Platz Falstaff Traisental DAC Cup 2026 & 94 Punkte

